Eppure, un dubbio ci viene, osservando un quadro finora di mano ignota ospitato in una nostra chiesa, attribuibile proprio alla cerchia pittorica purliliese ... Meglio tacere però, che i critici d'arte, quelli veri, sono lì con il fucile carico e puntato, pronti a impallinarti se non c'azzecchi! Lasciamo allora così, *tra color che son sospesi*, il nostro Romano Stefanelli da Porcia, felici di averlo tolto un pochino dall'anonimato e in attesa di altre sue notizie.

NOTA BIBLIOGRAFICA

Avevamo già resa nota la presenza di Francesco da Milano a Polcenigo nel 1542 in A. Fadelli, *Francesco da Milano a Polcenigo*, "Il Popolo", 19 novembre 1995, p. 3. Per i dati biografici e artistici sul pittore serravallese resta essenziale M. Lucco, *Francesco da Milano*, catalogo di G. Mies, documenti di G. Fossaluzza, a cura di V. Pianca, Vittorio Veneto 1983, recentemente integrato da G. Mies, *Per Francesco da Milano: nuovi contributi*, "Il Flaminio cultura", n. 14, 2003, pp. 111-121.

Sulla pala polcenighese di *Ognissanti*, vedi P. Goi, *Di Gianfrancesco da Tolmezzo e di altri: accertamenti e novità*, in *Cultura in Friuli*, Atti del convegno internazionale di studi in omaggio a Giuseppe Marchetti, a cura di G. C. Menis, Udine 1988, pp. 507-524, a p. 552, n. 8, e Id., *La pittura a Porcia dal Duecento al Novecento*, Porcia-Maniago 1989, pp. 36 e 39 (in entrambi i casi attribuita, ma con qualche dubbio, a un tardo Francesco da Milano), nonché C. Sottile, *Cenni storici sulla chiesa di Ognissanti*, in Aa. Vv., *La chiesa di Ognissanti (ora Madonna della Salute) a Polcenigo*, Polcenigo 1996, pp. 13-23, che a p. 17, in base alle indicazioni espresse nella visita pastorale del 1586, propende invece per una datazione posteriore e per un autore diverso. I lavori di Altan citati nel testo sono rispettivamente M. G. B. Altan, *Il convento di San Giacomo di Polcenigo*, in Aa. Vv., *Polcenigo mille anni di storia*, II ed. ampliata, Udine 1977, pp. 195-206 (la citazione è a p. 197), e Id., *Il complesso storico-religioso dell'attuale parrocchiale di S. Giacomo di Polcenigo*, Polcenigo 1987 (l'affermazione è alle pp. 24 e 27).

Per gli Stefanelli, e in particolare per le pochissime notizie su Romano finora edite, si veda P. Goi, *La pittura a Porcia* cit., soprattutto pp. 32-36 (a p. 154 compaiono i quattro regesti riguardanti Romano Stefanelli tra il 1604 e il 1609). Su Gasparo Narvesa il testo fondamentale, ancorché datato, è *Gasparo Narvesa (1558-1639)*, catalogo a cura di L. Menegazzi, regesti e bibliografia di P. Goi, Pordenone 1974.

Sulla pelle dei Polcenighesi

Oggi, è cosa risaputa, si muore soprattutto di tumore, di infarto miocardico e di ictus. Malattie del benessere, le hanno definite gli studiosi, dovute in buona parte alla ricchezza e alla conseguente ipernutrizione. Si mangia troppo, insomma, e poi ci si ammala. Che cosa direbbero i nostri antenati se lo sapessero? Loro, che morivano di fame, e se non morivano pativano la fame per tutta la loro esistenza e sognavano di conseguenza paesi di Cuccagna, dove le salsicce erano appese agli alberi e i fiumi erano di latte. Non tutti erano denutriti, ben s'intende: anche una volta c'era chi mangiava a sufficienza, e chi addirittura in abbondanza, come oggi. Ma erano pochi, se confrontati con la gran massa della popolazione che invece stentava a mettere ogni giorno sulla tavola il minimo necessario per reggersi in piedi e per lavorare. La fame, insieme con la peste e la guerra, erano i pericoli maggiori, e perciò si scongiurava Dio che li tenesse lontani (*A peste, fame et bello libera nos, Domine*, si recitava). L'argomento è tanto affascinante quanto ampio e complesso, anche a livello locale. Ci soffermeremo pertanto nelle pagine che seguono soltanto sul problema dell'alimentazione nella parte finale del Settecento e nell'Ottocento, e in particolare sulla diffusione della pellagra, ritagliando così solo un modesto spicchio del vasto tema: ci saranno altre occasioni per riprendere e allargare il discorso.

Parlare di alimentazione dalle nostre parti significa parlare di polenta, e dunque di granoturco. Portato quasi subito da Colombo in Europa dopo la scoperta delle Indie e uscito in breve dai giardini botanici e dagli orti sperimentali dove aveva soggiornato all'inizio come una curiosità, il mais si diffuse rapidamente nel Vecchio Mondo: arrivò nel Veneto a quanto pare già alla fine del '500 e in Friuli poco dopo, probabilmente nel secondo decennio del '600, conquistandosi ben presto spazio nei coltivi. Alla fine del Seicento e soprattutto nel Settecento il cereale americano sembrò la risposta definitiva, quasi magica, alla fame e alle carestie che per secoli avevano angustiato e falcidiato le popolazioni contadine italiane: il granoturco aveva infatti un'elevata produttività, ben superiore al frumento e a molti altri cereali (lo superava soltanto il *sorgo rosso* o saggina, ma era roba più da animali che da persone); era resistente e si adattava a quasi tutti i terreni; trasformato in farina, era facilmente conservabile e permetteva di realizzare una polenta di buon gusto e discreta nutritività, che aveva il merito di far sentir sazio che la consumava, anche se per un'ora o poco più (*la polenta la contenta*, si diceva tra il popolo); in più, forniva cibo per gli animali e vari altri sottoprodotti utili. Così il Settecento diventa il secolo del granoturco. Secondo uno storico, con il mais il contadino visse poveramente ma non morì più di fame come nei secoli precedenti.